



Prep. 10 Min. Cocción 30 Min.

INGREDIENTES

¼ de taza de aceite de oliva
½ taza (c/u) de cebolla y pimiento verde y rojo picadito
2 dientes de Ajo Molido CIELITO ROSADO®
½ taza de cilantrillo fresco picadito
1 sobre de sazonador con culantro y achiote
2 tazas de caldo de pescado
2 tazas de arroz grano largo
1 lb. de filete de bacalao desalado, cocido y desmenuzado
sal a gusto

PROCEDIMIENTO

En una cacerola, echa el aceite de oliva, calienta y agrega la cebolla.

Añade los pimientos, el ajo y el cilantrillo y cocina a temperatura mediana de 2 a 3 minutos.

Echa el resto de los ingredientes, sazona a gusto, tapa y cocina de 20 a 25 minutos.